

**ALERTA CLASE II  
RIESGO A LA SALUD: BAJO**

Especialista en Relaciones Públicas y del Congreso  
Catherine Cochran (202) 720-9113  
FSIS-RC-093-2011

**UNA FIRMA EN CALIFORNIA RETIRA DEL MERCADO EMBUTIDOS BANGER ESTILO BRITÁNICO DEBIDO A ERROR EN ROTULACIÓN Y ALÉRGENOS NO IDENTIFICADOS**

WASHINGTON, el 28 de noviembre del 2011- Silva Sausage Co., un establecimiento en Gilroy, California, retira aproximadamente 1,010 libras de productos de embutidos “Banger” estilo británico debido a error en rotulación, anunció hoy el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS- por sus siglas en inglés), del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Los productos pudieran contener trigo, un conocido alérgeno, el cual no está incluido en la etiqueta.

**Los siguientes productos están bajo la lista de retirada (los nombres de los productos están mencionados en inglés) [ [ver etiqueta](#) ] :**

- Cajas de 10 lbs. de “Silva Sausage English Brand Bangers”.

Los productos demuestran el-número de establecimiento “EST. 6086” dentro de la marca de inspección del USDA. Las cajas pueden ser identificadas adicionalmente por su número de artículo “10326” y códigos de lote “112271”, “112911”, ó “112980”. Los productos fueron distribuidos para uso institucional en Livemore y Sacramento, California.

El FSIS descubrió el problema durante una revisión en el establecimiento. Ni el FSIS y la compañía han recibido reportes de reacciones adversas debido al consumo de estos productos. El MSG no está clasificado como un alérgeno, pero puede causar una breve reacción en las personas con una sensibilidad al MSG. Cualquier persona preocupada por una reacción a este producto debe contactar a un profesional de la salud.

El FSIS conduce cotejos de efectividad sobre las retiradas para verificar que las firmas que efectúan retiradas notifiquen a sus clientes sobre las mismas y que se estén tomando los pasos necesarios para que el producto no esté disponible a los consumidores.

Los consumidores y los medios de comunicación con preguntas, deben comunicarse con el Vice-Presidente de la compañía, Rick Martins al (408) 293-5437.

**Alergias Causadas por Alimentos**

Los consumidores que sufren de alergias causadas por alimentos o tienen una sensibilidad seria hacia los alimentos, deben siempre leer los ingredientes en las etiquetas. En los restaurantes, los consumidores deben preguntar si la comida contiene algún ingrediente que pueda causar alergias.

Una alergia causada por alimento ocurre cuando el sistema inmunológico reacciona hacia el alimento en específico, usualmente en minutos después de consumir el alimento.

Los síntomas podrían incluir hinchazón de la garganta, dificultad al respirar o salpullido (erupción).

La única manera absoluta de prevenir una reacción alérgica es evitando por completo el alimento.

El 90 % de las reacciones alérgicas son atribuidas a varios alimentos. Estos incluyen cacahuates, nueces provenientes de árboles (nogal, lisas, etc.), pescados, mariscos, huevos, leche, soya y trigo.

Cualquier persona que pudiera sufrir de una alergia severa, amenazando su vida, por causa de un alimento debe llevar consigo siempre epinefrina (“epinephrine”) y saber como administrarla.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”), visitando [Askkaren.gov](http://Askkaren.gov) o la Línea de Información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, que está disponible en inglés y en español y que puede ser contactada de lunes a viernes, entre 10 a.m. a 4 p.m. (hora del este). También usted puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria disponibles 24 horas al día.

#

NOTA: Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, [http://www.fsis.usda.gov/Fsis\\_Recalls/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/) para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

<b>Clasificaciones de Retiradas del USDA</b>	
Retirada Clase I	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad razonable que el uso del producto causará consecuencias serias, adversas a la salud, o la muerte.
Retirada Clase II	Esta es una situación que presenta un peligro hacia la salud donde existe una probabilidad remota que el uso del producto cause consecuencias adversas a la salud.
Retirada Clase III	Esta es una situación donde el uso del producto no causará consecuencias adversas a la salud.

NOTA: Visite la página electrónica del Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos, [http://www.fsis.usda.gov/Fsis\\_Recalls/](http://www.fsis.usda.gov/Fsis_Recalls/) para acceso a los comunicados de prensa u otra información.

Síguenos por *Twitter*: [http://twitter.com/USDAFoodSafe\\_es](http://twitter.com/USDAFoodSafe_es)

#

El USDA es un proveedor, empleador y prestador de igual oportunidad. Para reportar una querrela de discriminación, escriba al director de la Oficina de Derechos Civiles, a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Ave., SW, Washington DC 20250-9410 o llame al 1-800-795-3272 (voz) o (202) 720-6382 (TDD).